

Slowenien, am besten glasweise

Seit der Erlangung der Unabhängigkeit im Jahr 1991 erlebt der slowenische Weinbau eine Renaissance. Die erfolgte Qualitätsexplosion spiegelt sich erfreulicherweise noch nicht in den Preisen wider



Foto: Joe Hälder

Mr. Movia: Ales Kristancic weiß auch zu präsentieren

Da es in Wien (noch) kein einziges slowenisches Restaurant gibt – wie der slowenische Botschafter Dr. Ernest Petri in seiner Begrüßungsrede mit Bedauern feststellte – fand sich eine hochkarätige Runde an Weinliebhabern in Niki Kulmers Kuchlmasterei ein, um einen slowenischen Abend der Extraklasse zu genießen. Niki Kulmer stellte für diesen Abend nicht nur die Räumlichkeiten zu Verfügung, sondern räumte auch die Küche, um das

Feld den Küchenchefs der Restaurants AS aus Laibach und Schloss Zemono aus Vipava zu überlassen. Mit Fisch-, Wild- und Pilzgerichten zeigten sie, wie vielseitig das slowenische Spezialitätenangebot ist.

So gut das Essen auch war, im Mittelpunkt des Interesses standen natürlich die Weine Sloweniens. Neben den Weingütern Curin aus Kog bei Jeruzalem (Sauvignon-Auslese '03, Furmint Eiswein '03) und Santomas aus Koper (Grande Cuvée 2000 aus 80% Refosk, 15% Cabernet und 5% Merlot) gab es unglaublich spannende Weine vom Weingut Movia zu verkosten.

Movia liegt im Weinbaugebiet Gorska Brda, also Görzer Hügeln, das unmittelbar ans Friaul grenzt. Wie im Friaul auch dominieren hier weiße Rebsorten wie Ribolla (Rebula), Sauvignon, Pinot Gris und Chardonnay.

Das Ausnahmeweingut Movia (als einziges wurde es im Tito-Jugoslawien nie verstaatlicht) wird von einer ebenso außergewöhnlichen Persönlichkeit geführt.



Foto: W. Scheidelberger

Slowenische Weine garantieren für beste Laune: Exklusiv-Importeurin Slavka Fraueneder und Gastgeber Niki Kulmer

Ales Kristancic präsentierte an diesem Abend persönlich einige seiner exzellenten Weine.

Außergewöhnlich und überaus reizvoll eröffnete ein Rebula 2003, der von alten Rebstöcken stammt und in neuem Holz ausgebaut wurde, den Movia-Reigen. Danach präsentierte Kristancic einen kräftigen Chardonnay 2002, der mit viel Frucht und Wucht überzeugte und dennoch äußerst elegant wirkte. Der absolute Höhepunkt des Abends war jedoch der „Große Weiße“

(Veliko Belo, 2000), eine harmonische Cuvée aus Rebula, Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon Blanc.

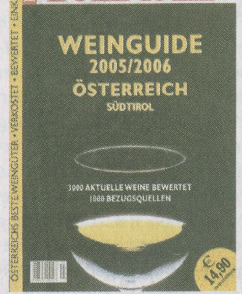
In Anbetracht dieser wirklich beeindruckenden Weine ist es fast unanständig, auch vom Preis zu sprechen. Also nur soviel: So viel Wein für so wenig Geld, wird man hierzulande kaum ein zweites Mal finden.

WOLFGANG SCHEDELBERGER
Infos: Slavka Fraueneder, 5020 Salzburg, Tel.: 06 62/62 34 30, office@weinreisen.com



Buchtipp

Falstaff



Falstaff Weinguide 2005/06

Die neue Ausgabe des Falstaff Weinguides Österreich und Südtirol 2005/2006 bietet den größten und kompetentesten Überblick über die heimische Weinwelt. Mehr als 3.000 aktuelle Weine von 452 Weingütern wurden von Peter Moser (Österreich) und Othmar Kiem (Südtirol) verkostet und bewertet. Eine Liste mit Weingasthöfen und ein Vintothekenregister für Österreich, Deutschland und die Schweiz runden den Weinguide ab.

Um 14,90 € im Buchhandel oder direkt beim Falstaff-Verlag (www.falstaff.at) erhältlich.